

Le restaurant du GIFF

Menu

Entrée / plat ou plat / dessert 25 fr.-
Starter / main course or main course / dessert

Entrée / plat / dessert 30 fr.-
Starter / main course / dessert

Entrées

Starters

Bowl Hawaïen au saumon mariné, crudités, avocat, sauce au soja et gingembre
Hawaiian bowl with marinated salmon, raw vegetables, avocado, soy and ginger sauce

Croustillant grec de féta au miel et nigelle avec salade mêlée
Greek puff pastry with feta cheese, honey, and black cumin. Served with a mixed salad

Soupe du jour [végan]
Soup of the day (vegan)

Plats

Main Dish

Burger de bœuf Oriental, chutney de tomate maison, potatoes au paprika
Oriental beef burger, homemade tomato chutney, paprika potatoes

Assiette libanaise végétarienne
Lebanese vegetarian platter

Poisson du jour Kerala, riz basmati au citron, légumes Korma et dhal
Kerala fish of the day, lemon flavored basmati rice, Korma vegetables and dhal

Plat du jour
Daily special

Desserts

Mousse au chocolat végan à l'écorce d'orange confite
Vegan chocolate mousse with candied orange

Crème brûlée au lait de coco
Coconut milk "crème brûlée"

Fondant au chocolat et baies roses
Chocolate fondant and red berries

Tarte sucrée du jour
Pie of the day

Petite restauration

| | |
|--|------|
| Spanacopita aux épinards, féta et Aneth | 7.- |
| Avec salade | 10.- |
| <i>Greek spanacopita with spinach, feta cheese and dill / with a salad</i> | |
| Empanada péruvien aux légumes | 4.- |
| <i>Vegetarian peruvian empanada</i> | |
| Empanada mexicain au bœuf | 4.- |
| <i>Beef mexican empanada</i> | |
| Fondant au chocolat et baies roses | 6.- |
| <i>Chocolate fondant and red berries</i> | |
| Tarte sucrée du jour | 6.- |
| <i>Pie of the day</i> | |

Boissons

| | | |
|--|------|--------|
| Cola, Ginger & Tonic | 3 dl | 4 fr.- |
| Thé froid au jasmin maison | 3 dl | 4 fr.- |
| Jus de gingembre | 3 dl | 5 fr.- |
| Jus de fruits de la passion, goyave ou mangue | 3 dl | 4 fr.- |
| Jus de pomme naturel - Cidrerie de Meinier | 3 dl | 4 fr.- |
| Eau plate & gazeuse | 3 dl | 3 fr.- |
| Thé Chaï | | 4 fr.- |
| Café / Thé | | 3 fr.- |

Vins

Blanc 5 fr.- le verre (1dl) / 23 fr.- la carafe (5dl)

Pinot Blanc 2016, Domaine de Champvigny Satigny [Minéral]
Cépage très répandu en Alsace, le Pinot Blanc est la variété blanche du Pinot Noir. Qualifié de vin plutôt «minéral» il présente tout de même de subtiles notes de fleurs et de fruit.

Sauvignon 2017, Domaine de Champvigny Satigny [Aromatiques]
Le Sauvignon peut présenter une grande diversité d'arômes qui dépendent essentiellement de la date de vendange. Ce Sauvignon genevois présente un bel équilibre, dominé par le cassis mûre et les agrumes.

Prosecco, La Brunasca Cuvée Tamborini 7 fr.- le verre (1dl) / 30 fr.- la bouteille

Rouge 5 fr.- le verre (1dl) / 23 fr.- la carafe (5dl)

Gamay Vieilles Vignes 2017, Domaine de Champvigny, Satigny [Léger]
L'appellation «Vieille Vigne» peut être une astuce marketing. Ici ce n'est pas le cas puisque certains plans ont passés les 80 ans! Ce gamay surprendra par la faible vigueur de ces vieux plants qui le rend souple, équilibré, avec de belles notes de fruits rouge.

Gamaret 2016, Cave de Genève [Costaud]
Ce Gamaret, réalisé par Florian Barthassat, est structuré avec des tanins présents mais souples. On y trouve des arômes d'épices, de fruits rouges et de baies, typique d'un gamaret.